

Shaped dough-based food product with baked surface covering

Patent number: DE19643712
Publication date: 1998-04-30
Inventor: MICKISCH OLIVER (DE); PISCH TORSTEN (DE); FAST
LOTHAR (DE); LITZKE MICHAEL (DE)
Applicant: OETKER NAHRUNGSMITTEL (DE)
Classification:
- **international:** A21D13/00; A23L1/10
- **european:** A21D6/00B; A21D8/02; A21D13/00B; A21D13/00H;
A23L1/00P8E2
Application number: DE19961043712 19961023
Priority number(s): DE19961043712 19961023

Also published as:

EP0848909 (A:
EP0848909 (A:
EP0848909 (B

Abstract of DE19643712

Procedure for preparing a food product with varying dough volumes comprises kneading and pre-raising the dough, then (a) rolling out a piece of the dough of suitable consistency; (b) forming a predetermined number of indentations of a predetermined depth in the dough, e.g. by pressing, so that the surface of the dough takes on a variable structure; (c) shaping the product; (d) scoring the indentations in the dough to inhibit further rising of the dough in the indentations; (e) applying a surface treatment agent such as a lye liquor to the raw dough product; (f) exposing the dough product to an elevated temperature such as 180-300 deg C and moist air for a predetermined period, such as 1.5 - 8 minutes; (g) filling the indentations in the product with a liquid, creamy or pasty preparation; and (h) after cooling, applying any finishing coatings to the dough product and either baking the product or deep freezing it for later use.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide



①9 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

①2 **Offenlegungsschrift**
①0 **DE 196 43 712 A 1**

①1 Int. Cl. 6:
A 21 D 13/00
A 23 L 1/10

①1 Aktenzeichen: 196 43 712.1
①2 Anmeldetag: 23. 10. 96
①3 Offenlegungstag: 30. 4. 98

DE 196 43 712 A 1

①1 Anmelder:
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, 33617
Bielefeld, DE

①1 Vertreter:
G. Meyer und Kollegen, 33617 Bielefeld

①2 Erfinder:
Mickisch, Oliver, 33617 Bielefeld, DE; Pisch, Torsten,
33719 Bielefeld, DE; Fast, Lothar, 33611 Bielefeld,
DE; Litzke, Michael, 33605 Bielefeld, DE

①5 Entgegenhaltungen:

DE	28 41 398 C2
DE	28 31 456 C2
US	55 08 049
US	46 96 823

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

①5 Verfahren zur Herstellung eines Nahrungsmittels mit unterschiedlichem Teigvolumen und danach hergestelltes Nahrungsmittel

①7 Die vorliegende Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung eines Nahrungsmittels mit unterschiedlichem Teigvolumen, welches dadurch gekennzeichnet ist, daß nach dem Teigkneten und der Vorgärung ein Teigstrang beliebiger Konsistenz ausgewalzt und die äußere Formgebung des Produkts durchgeführt wird. Danach werden Vertiefungen vorbestimmter Anzahl und Tiefe in diesen Teigrohling zum Beispiel durch Pressen oder Stanzen eingebracht, so daß eine Oberfläche unterschiedlicher Struktur entsteht. Um ein Aufblähen der Vertiefungen des Teigrohlings zu vermeiden, werden diese gestipfelt und der Teigrohling anschließend einer Oberflächenbehandlung zugeführt.

Anschließend daran wird der Teigling für eine vorherbestimmte Zeitspanne einer variierenden höheren Temperatur und feuchter Luft ausgesetzt. Sodann erfolgt das Belegen mit einer entsprechenden Lebensmittelzubereitung. Nach dem Abkühlen erfolgt die Endbelegung des Teiglings sowie evtl. das Fertigbacken bzw. Tiefkühlen.

DE 196 43 712 A 1

DE 196 43 712 A 1

1

Beschreibung

Im nachstehenden wird ein völlig neuartiges Nahrungsmittel beschrieben bzw. dessen Herstellung.

Aufgabe der vorliegenden Erfindung ist es, ein Nahrungsmittel herzustellen, bei dem die Knusprigkeit und der Geschmack eines Gebäcks mit Oberflächenbehandlung zum Beispiel einer Brezel oder eines auf Laugenteigbasis hergestellten Gebäcks mit der einer belegten Teigware bzw. Backware vorzugsweise vom Typ Pizza verbunden wird.

Es sind zwar bereits mit Käse, Schinken und ähnlichen Produkten belegte Backwaren auf den Markt. Diese weisen jedoch den Nachteil auf, daß sie wegen ihres Teigvolumens nicht knusprig sind. Diese Nachteile werden durch die vorliegende Erfindung beseitigt.

Die Lösung der vorstehenden Aufgabe wird durch die Merkmale der kennzeichnenden Teile der Ansprüche 1 und 5 möglich. Die übrigen Ansprüche stellen Weiterentwicklungen des erfindungsgemäßen Gegenstandes bzw. Verfahrens dar.

Der Grundteig der erfindungsgemäßen Backware ist vorzugsweise ein Hefeteig. Dieser wird nach dem Teigkneten und der Vorgärung zu einem Teigstrang beliebiger Konsistenz ausgewalzt. Sodann erfolgt die äußere Formgebung des Produkts durch Ausstechen, Formen oder dergleichen, wobei zu einem beliebigen Zeitpunkt, vorzugsweise vorher, Vertiefungen vorbestimmter Anzahl und Tiefe in diesen Teigrohling zum Beispiel durch Pressen eingebracht werden, wodurch eine Oberfläche unterschiedlicher Struktur entsteht. Um ein Aufblähen der Vertiefungen des Teigrohlings zu verhindern, werden diese Vertiefungen gestipfelt. Nach dieser Maßnahme wird ein Oberflächenbehandlungsmittel zum Beispiel im Laugenbad auf die Rohware aufgebracht. Für eine vorherbestimmte Zeitspanne von ungefähr 1 1/2 bis 8 Minuten wird nun der Teigling einer variierenden höheren Temperatur von ungefähr 180°C bis 300°C und feuchter Luft ausgesetzt. Danach erfolgt das Einfüllen der flüssigen, cremigen oder pastösen Zubereitung in die vorhandenen Vertiefungen. Nach dem Abkühlen des Teiglings erfolgt dessen Endbelegung, woran sich dann ein evtl. Fertigbacken bzw. Tiefkühlen anschließt.

Das Einfüllen der flüssigen, cremigen oder pastösen Zubereitung in die Vertiefungen kann durchaus auch schon dann vorgenommen werden, wenn der Teigling noch keiner höheren Temperatur und keiner feuchter Luft ausgesetzt worden ist.

Desweiteren kann nach der Vorgärung und der Auswalzung des Teigstrangs eine Gärung vorgenommen werden. In einer weiteren Ausbildungsform des Erfindungsgedanken kann das Laugenbad in dem das Oberflächenbehandlungsmittel aufgebracht wird, beheizt werden.

Das erfindungsgemäße Nahrungsmittel zeichnet sich dadurch aus, daß es in verschiedenen Zonen eingeteilt ist, wobei sich Zonen mit höherem und Zonen mit niedrigerem Teigvolumen ablösen. Es ist darauf zu achten, daß das erfindungsgemäße Nahrungsmittel mindestens eine Zone mit niedrigem Teigvolumen aufweist. Das Aufbringen des Oberflächenbehandlungsmittels kann in Form von Tauchen oder Sprühen erfolgen, wobei das Oberflächenbehandlungsmittel dazu geeigneter sein muß, der Oberfläche eine besonders knusprige Struktur zu verleihen.

Patentansprüche

1. Verfahren zur Herstellung eines Nahrungsmittels mit unterschiedlichem Teigvolumen, dadurch gekennzeichnet, daß nach dem Teigkneten und der Vorgärung

2

a) ein Teigstrang beliebiger Konsistenz ausgewalzt wird,

b) Vertiefungen vorbestimmter Anzahl und Tiefe in diesen Teigrohling zum Beispiel durch Pressen eingebracht werden, so daß eine Oberfläche unterschiedlicher Struktur entsteht,

c) die äußere Formgebung des Produkts erfolgt,

d) ein Stipfeln der Vertiefungen des Teigrohlings erfolgt,

e) ein Oberflächenbehandlungsmittel zum Beispiel im Laugenbad auf die Rohware aufgebracht wird,

f) für eine vorherbestimmte Zeitspanne, vorzugsweise 1 1/2 bis 8 Minuten, der Teigling einer variierenden höheren Temperatur, vorzugsweise 180°C bis 300°C, und feuchter Luft ausgesetzt wird,

g) eine flüssige, cremige oder pastöse Zubereitung in die gemäß d) entstandenen Vertiefungen eingebracht wird,

h) nach dem Abkühlen die Endbelegung des Teiglings sowie evtl. das Fertigbacken bzw. Tiefkühlen erfolgt.

2. Verfahren zur Herstellung eines Nahrungsmittels mit unterschiedlichem Teigvolumen nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß zwischen den Schritten c) und f) eine flüssige, cremige oder pastöse Zubereitung in die Vertiefungen des Teigrohlings eingebracht wird.

3. Verfahren zur Herstellung eines Nahrungsmittels mit unterschiedlichem Teigvolumen nach den vorhergehenden Ansprüchen, dadurch gekennzeichnet, daß zwischen Schritt b) und c) eine nochmalige Gärung erfolgt.

4. Verfahren zur Herstellung eines Nahrungsmittels mit unterschiedlichem Teigvolumen nach den vorhergehenden Ansprüchen, dadurch gekennzeichnet, daß das in Anspruch 1 c) erwähnte Laugenbad beheizt wird.

5. Nach dem beanspruchten Verfahren hergestelltes Nahrungsmittel, dadurch gekennzeichnet, daß es in verschiedenen Zonen eingeteilt ist, wobei sich Zonen mit höherem mit Zonen geringeren Teigvolumen ablöst.

6. Nach dem beanspruchten Verfahren hergestelltes Nahrungsmittel nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß das erfindungsgemäße Nahrungsmittel mindestens eine Zone mit niedrigem Teigvolumen aufweist.

7. Nach dem beschriebenen Verfahren hergestelltes Nahrungsmittel nach den Ansprüchen 4 und 6, dadurch gekennzeichnet, daß ein Oberflächenbehandlungsmittel in Form von Tauchen oder Sprühen aufgebracht wird.

8. Nach dem beanspruchten Verfahren hergestelltes Nahrungsmittel nach den Ansprüchen 4, 5 und 7, dadurch gekennzeichnet, daß das Oberflächenbehandlungsmittel dazu geeigneter ist, der Oberfläche eine besondere knusprige Struktur zu verleihen.